



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Hárslevelű 2022

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával.

Tarcal - Terézia dűlő

Talaja a lösz és a barna erdőtalaj optimális keveréke, amely riolit alapkőzeten, de perlit kúpon nyugszik.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1999 és 2010 között lett újratelepítve, 1,8 illetve 2 méteres sortávolsággal és 0,8 méter tőtávolsággal a modern szőlőtermesztés irányelvei szerint. A tőkén 2 rügyes rövidcsapos metszést alkalmazunk. A tőketerhelés 1,5 kg. Az összes szőlőültetvényünk 2009 óta organikus művelés alatt áll.

ÉVJÁRAT

A viszonylag száraz telet, kevésbé csapadékos tavasz követte. Ezt követően egy rég nem látott száraz nyár köszöntött be, több hóhullámmal. A nyár folyamán az organikus növényvédelem eszközeivel erősítettük a szőlő kondícióját, amely így a mélyre nyúló gyökereinek köszönhetően csak kevesebb jelét mutatta szárazságstressznek. Örömmel tapasztaltuk, hogy a szőlő a nagy szárazság ellenére is megőrizte a savait. Ehhez valószínűleg a vízhiány okozta kisebb fürttömeg is hozzájárult.

SZÜRET

Szeptember elején tökéletesen érett, egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz, organikus Hárslevelű borunk elkészítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A szőlőt bogyózás után pneumatikus présben préseltük, majd a mustot organikus fájlesztővel, rozsdamentes acél tartályban erjesztettük és a bort tartályban érleltük.

Palackozás időpontja: 2022. 10.19.

FAJTÁK

100% Hárslevelű

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Kellemes, illatában édes tónusú. A mangós jegyek mellett a körtés illat is felfedezhető benne. Kóstoláskor a bodzavirág dominál enyhe mandulás ízvilággal. Tartalmas, kerek korty, komplex íz és határozott sav jellemzi.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

10 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Kifinomult ízvilágával, megfelelő párosítás lehet grillezett szárnyas és sertéshúsokkal, valamint balsamecetes, mézes öntettel készült salátákkal.

ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 13 %

Cukortartalom: 5,1 g/l

Titrálható savtartalom: 6,6 g/l



VEGAN



GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK – WINE ESTATE

H - 3915 Tarcal, Terézia kert 9.

Tel.: + 36 47 380-173 • Fax: + 36 47 380-149

degenfeld@degenfeld.hu • www.grofdegenfeld.com